



## Unser Rezept der Saison – Herbst 2019

### Mamorgughupf

#### ZUTATEN

- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 4 Eier
- 5 EL Kristallzucker
- 4 EL Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker od. Messerspitze Vanillemark
- 400 g Mehl (glatt)
- 250 ml Milch
- 1 Pkg. Backpulver
- 3 1/2 EL Kakaopulver
- 1 Schuss Rum
- Butter (für die Form)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

#### Zubereitung:

Nehmen Sie für den **Marmorgughupf** die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie schön weich wird. Danach trennen Sie die Eier in Eidotter und Eiklar. Sie geben das Eiklar in eine Schüssel und schlagen es zu Schnee. Sobald der Schnee beginnt fest zu werden, geben Sie den Kristallzucker zu und schlagen weiter, bis der Schnee wirklich schön steif geworden ist.

Es wird Zeit, das Backrohr auf 180 °C vorzuheizen.

Nun geben Sie die Butter in eine andere (nicht zu kleine) Teigschüssel und rühren so lange, bis sie schaumig, sprich dicklich wird. Dann geben Sie Staub- und Vanillezucker sowie die Eidotter hinein und rühren noch kurz weiter, bis alles schaumig ist.

Jetzt wiegen Sie das Mehl ab und vermischen es mit dem Backpulver. Sie geben gut die Hälfte zur Dottermasse, gießen die Milch ein und rühren alles kräftig durch. Nun legen Sie den Mixer weg und

rühren mit einem Schneebesen mit der Hand abwechselnd etwas Mehl und Schnee unter, rühren behutsam durch und wiederholen diesen Vorgang, bis alles verbraucht ist.

Als nächstes lassen Sie in einem sehr kleinen Topf einen guten Esslöffel Butter bei kleiner Hitze schmelzen und streichen die Guglhupfform damit so aus, dass wirklich alles gut mit Fett bedeckt ist. Bedenken Sie, dass der Guglhupf an allen Stellen, die nicht oder schlecht eingestrichen sind, beim späteren Stürzen vermutlich hängenbleiben wird.

Sie füllen ein Drittel (wenn Sie im Guglhupf mehr Kakaoanteil haben möchten) oder die Hälfte des Teiges in die Form. In den Rest sieben Sie den Kakao durch ein kleines Teesieb hinein und gießen einen mehr oder weniger kräftigen Schuss Rum zu. Sie rühren mit dem Schneebesen einige Male durch.

Nun füllen Sie den restlichen Teig in die Form. Sie nehmen einen Kochlöffel zur Hand und fahren mit dem Stiel wellenartig einmal rundum so durch den Teig, als ob Sie ihn schneiden wollten. Dadurch entsteht das für einen Marmorgugelhupf typische Muster.

Sie streichen den Teig mit einer Teigkarte glatt und schieben die Form auf der mittleren Schiene ins heiße Backrohr.

Jetzt haben Sie ca. 55–60 Minuten Zeit, die Küche wieder sauber zu machen. Danach werfen Sie mal einen Blick auf den Guglhupf. Damit Sie überprüfen können, ob er wirklich schon fertig ist, stechen Sie mit einem Spießchen (für Schaschliks o. ä.) möglichst bis in die Mitte und ziehen es wieder heraus. Bleibt Teig daran hängen, so müssen Sie noch etwas warten, wenn nicht, dann ist der Guglhupf fertig, lassen sie ihn auskühlen und bestreuen ihn mit süßem Schnee od. Puderzucker.

**Ein gutes Gelingen wünscht Küchenchef Maurice Kirchner**

**– und GUTEN APPETIT!**

